

备案号：220374S-2019

有效期至：2022 年 04 月 22 日

Q/JSA

吉林生奥生物科技有限公司企业标准

Q/JSA0001S-2019

蛋白肽粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JSA0001S-2019
备案号	220374S-2019
有效期限	2019年04月22日至2022年04月23日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2019-01-02 发布

2019-01-02 实施

吉林生奥生物科技有限公司 发布

蛋白肽粉

1 范围

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，添加（或不添加）酵母和食品添加剂柠檬酸、碳酸钠、蛋白酶，经清洗、打蛋分离、过滤、调酸、浓缩、发酵、调碱、酶解、灭酶、喷粉、包装等工序加工而成的蛋制品蛋白肽粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 20886	食品加工用酵母
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
JJF 1070	定量包装商品净含量计算检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.5 蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈白色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，尝其滋味，闻其气味
组织形态	呈粉末状或极易松散之块状	
滋、气味	具有鸡蛋粉的正常气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
肽含量, g/100g	≥ 40.0	GB/T 22492 附录B

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	5×10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

表 4 续 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
碳酸钠	加工助剂	按生产需要适量添加	—	GB 1886.1
柠檬酸	加工助剂	按生产需要适量添加	—	GB 1886.235
蛋白酶	酶制剂	按生产需要适量添加	—	GB 1886.174

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

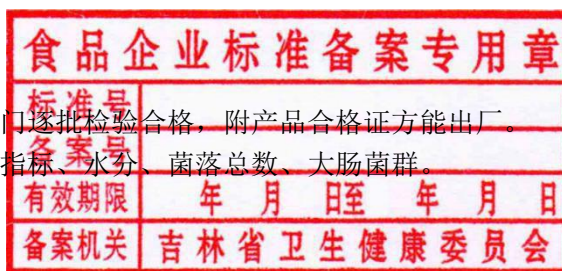
- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从每批产品中的不同部位随机抽样，按照检验项目所需样品量的三倍进行抽样，1 份用于检验，1 份用于复检，1 份用于备查。



6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：蛋白肽粉

配料表（原料）：鲜鸡蛋、酵母、蛋白酶

净含量/规格：

生产者名称：吉林生奥生物科技有限公司

生产者地址：吉林省辽源市东辽现代农业科技产业园区

联系方式：

生产日期：见喷码

保质期：24 个月

贮存条件：常温、通风、干燥

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JSA0001S

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

食品企业标准备案专用章			
项 目	标准号	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	备案号	499 千焦（kJ）	18%
蛋白质	有效期限	78.7 克（g）	131%
脂肪	备案机关	1.6 克（g）	3%
碳水化合物		6.0 克（g）	2%
钠		1820 毫克（mg）	91%

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合 GB 9683 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

保质期为 24 个月。